



MOZZAVELLA ODER MOZZARELLA ?

SIND VEGANE LEBENSMITTEL NACHHALTIGER?



Peter Kuhn

Nachhaltigkeitsbeauftragter
Züger Frischkäse AG



Vortrag Innovationsforum Ernährungswirtschaft 08.12.22

ZAHLEN UND FAKTEN



32'000 Tonnen Milchprodukte

= 9 % der Schweizer Käsemenge

= 14 % der Schweizer Buttermenge

25 Tonnen vegane Produkte (seit Mai 22)

190 Mio. kg Milch

5 % der Schweizer Milchmenge werden am Standort

Oberbüren verarbeitet

0.015 Mio kg pflanzliche Rohstoffe (seit Mai 22)

200 Mio. CHF Umsatz

Fünftgrösster Milchverarbeiter der Schweiz

0.3 Mio. CHF Umsatz vegan (seit Mai 22)

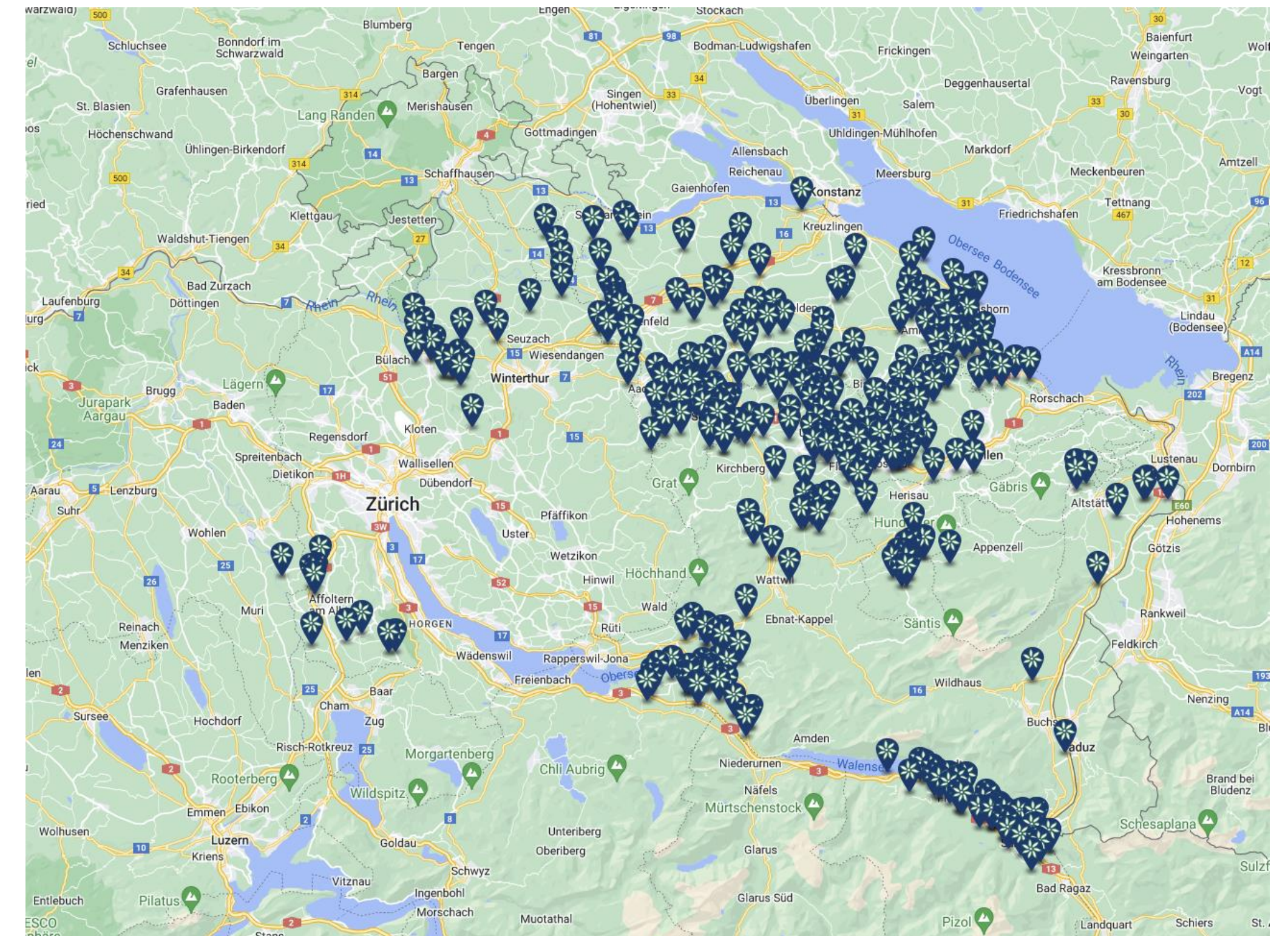
280 Mitarbeitende

Die Züger Frischkäse AG ist einer der wichtigsten

Arbeitgeber der Region

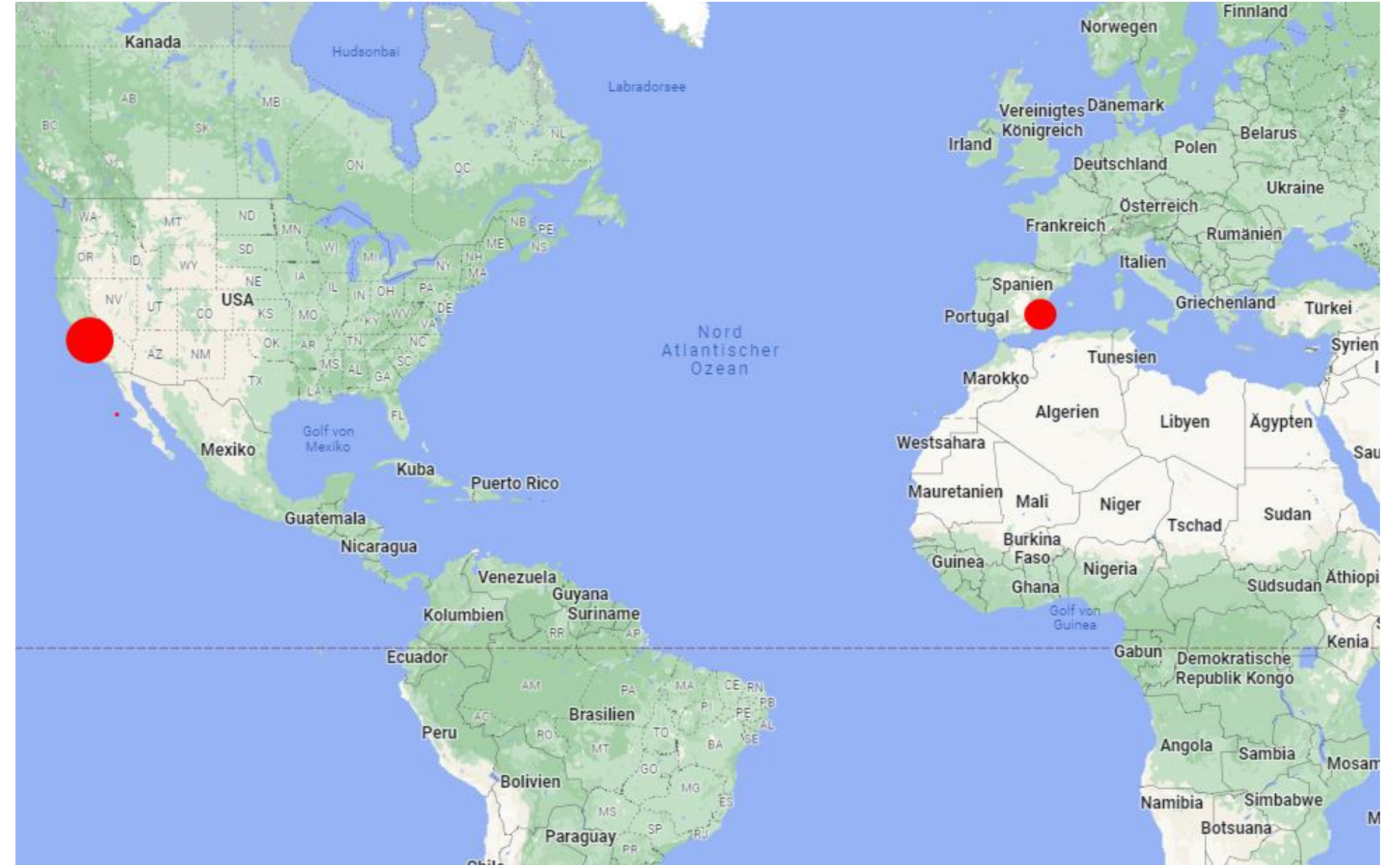
6 Mitarbeiter Abt. Vegan

400 REGIONALE MILCHLIEFERANTEN



400 Milchlieferanten liefern der Züger Frischkäse AG jeden Tag den Rohstoff Milch in ausgezeichneter Qualität.

UNSERE MANDELLIEFERANTEN



Weltweit werden 57 % der Mandeln in Kalifornien geerntet, 10 % in Spanien (Zahlen 2020).

MILCHSAMMLUNG



Die Milch wird direkt auf dem Bauernhof oder an Sammelstellen jeden zweiten Tag per LKW abgeholt und im 24-Stundenbetrieb in Oberbüren entladen

MANDELN TRANSPORT / LAGERUNG



Transport per Schiffs-Container (Kalifornien) oder LKW. Mandeln werden geschält im Big Bag angeliefert und können ungekühlt 12 Monate gelagert werden

MILCHBEHANDLUNG



Täglich werden 400'000 bis 500'000 Liter Milch abgeladen. Die Milch wird thermisiert, pasteurisiert und auf Fett- und Eiweissgehalt eingestellt.

KONTINUIERLICHE VERKÄSUNGSANLAGE (KOAGULATOR)



42 Meter lange
Käsestrasse

Verarbeitet täglich
380'000 Liter Milch

Prozess Frischmilch bis
abgepacktes Produkt
rund acht Stunden

HERSTELLUNG DER MANDELMASSE



Mahlen, Mischen, Rühren, Erhitzen...

MOZZARELLA-PRODUKTIONSPROZESSE



Der Käsebruch wird im Pasta Filator (Knet- und Brühprozess) zu Mozzarella verarbeitet und zu Kugeln, Stangen, Herzli etc. ausgeformt

MOZZA**V**ELLA-PRODUKTIONSPROZESSE



Die Mandelmasse wird abgekühlt, ausgeformt und das Produkt im
Kühlwasser stabilisiert

VERPACKUNG IDENTISCH



Produkt in Lake in Schlauchbeutelverpackung

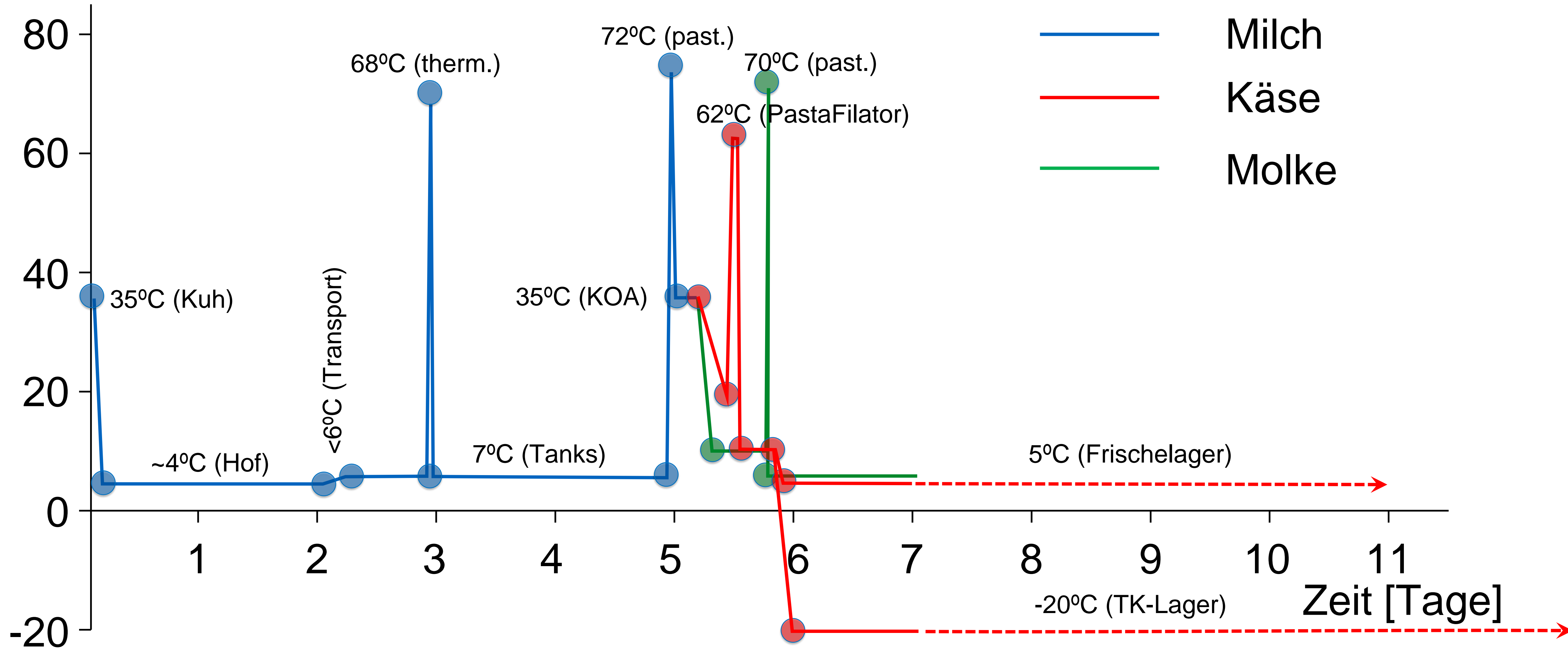
LAGERUNG UND VERTRIEB IDENTISCH



Die verkaufsfertige Ware wird bei 5 Grad im Hochregallager gelagert, kommissioniert und versandfertig bereitgestellt

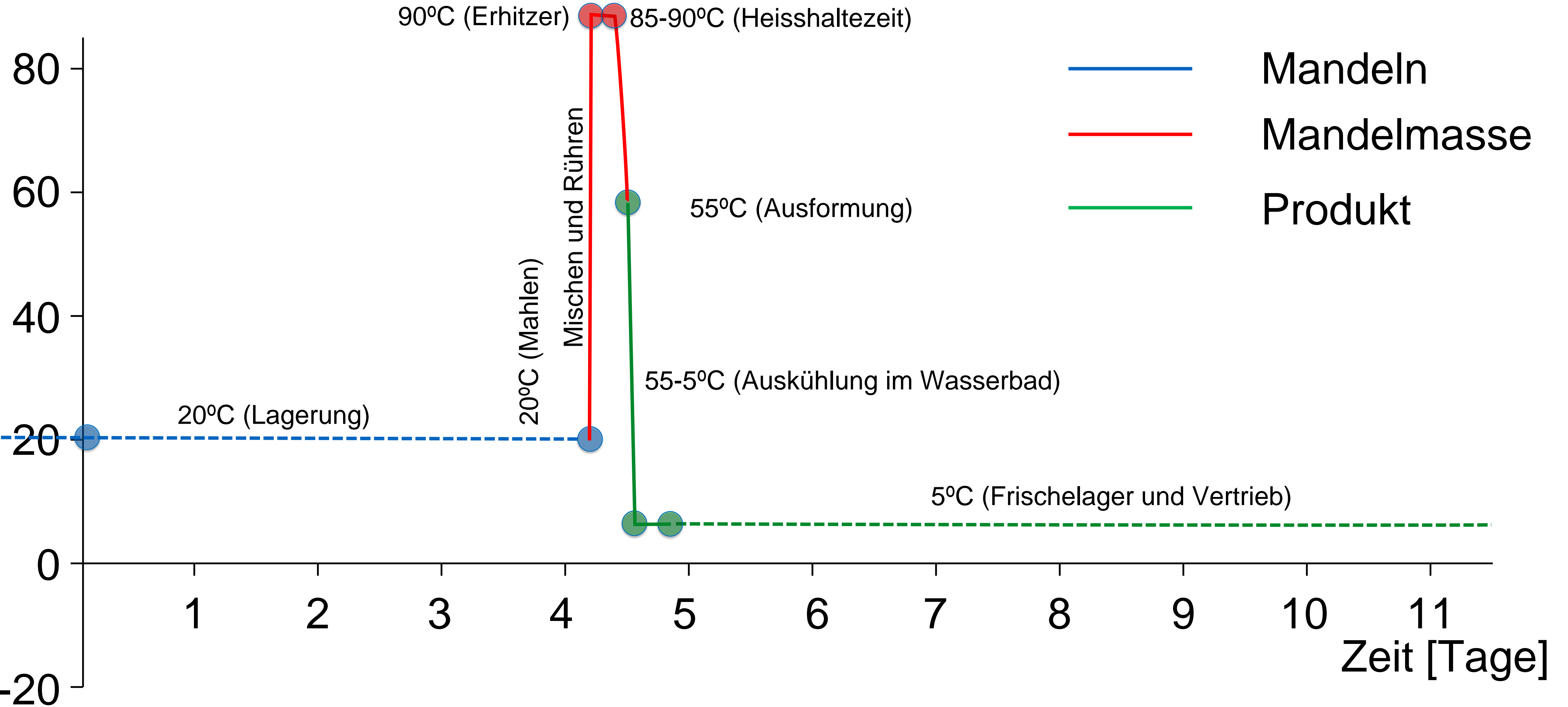
TEMPERATURVERLAUF MOZZARELLA

Temp [°C]

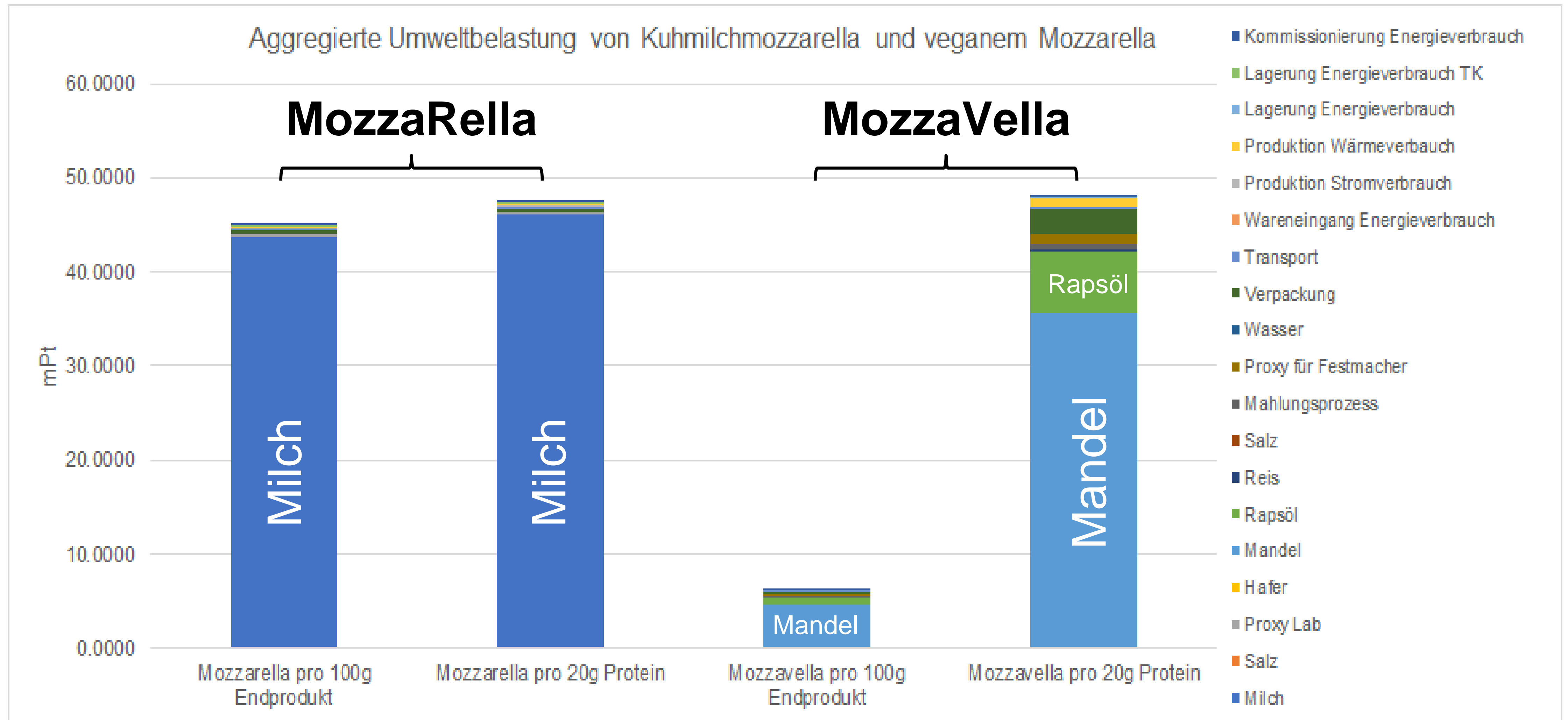


TEMPERATURVERLAUF MOZZARELLA

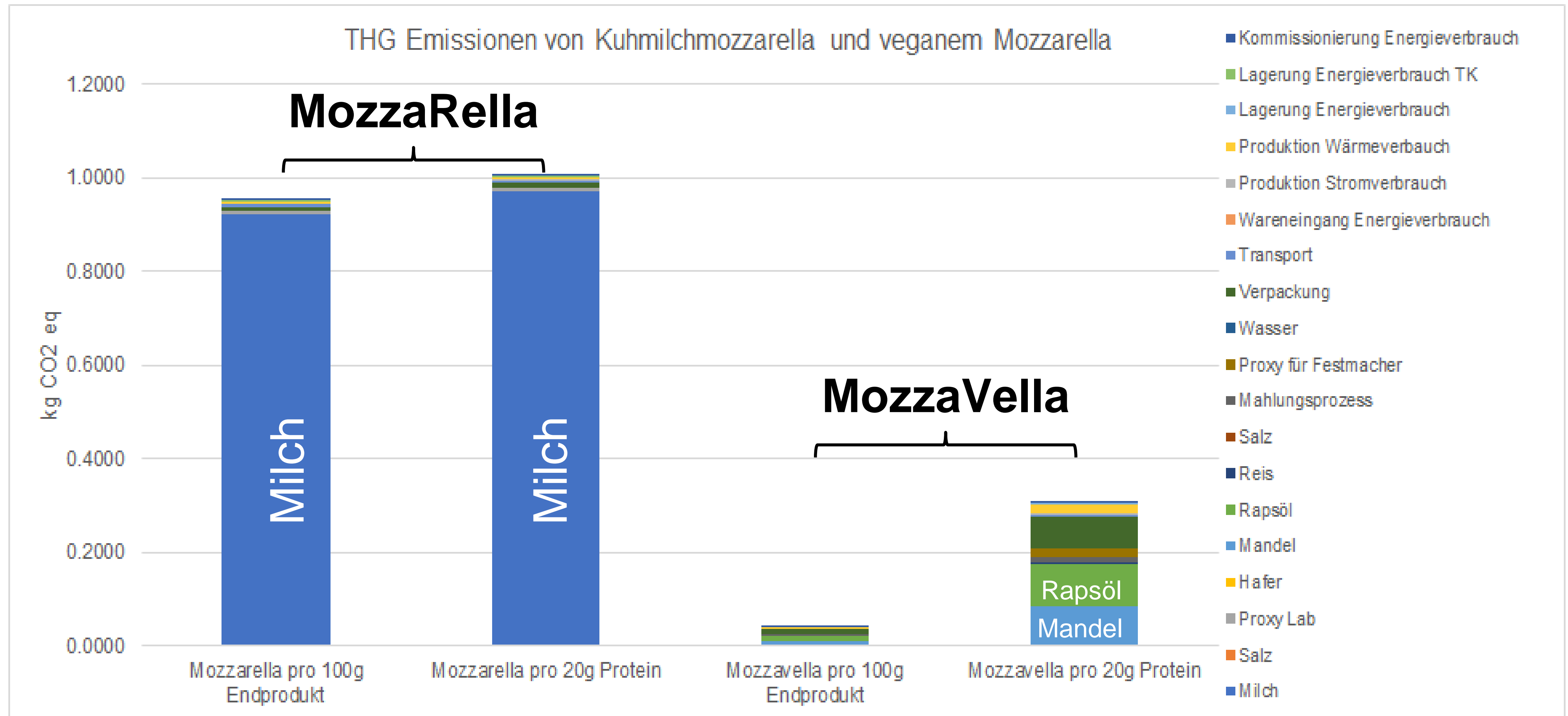
Temp [°C]



GESAMT-UMWELTBELASTUNG



KLIMABELASTUNG CO_2 EQ



FRAGEN UND DISKUSSION



HERZLICHEN DANK FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT